



## Die köstlichsten Plätzchen (Schwarz-Weiß-Gebäck)

### Zutaten:

250g Butter (weich)

200g Zucker

1 Ei

1 Teelöffel Vanilleextrakt

400g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

2 Esslöffel Kakaopulver

50g Schokoladensplitter oder Schokoladenstückchen

### Zubereitung:

In einer großen Schüssel die weiche Butter und den Zucker cremig rühren. Das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und gut vermengen. Das Mehl und das Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren. In eine Hälfte des Teigs das Kakaopulver einarbeiten, bis der Teig gleichmäßig dunkel gefärbt ist. Den nicht gefärbten Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer rechteckigen Platte ausrollen.

Den dunklen Teig ebenfalls auf einer bemehlten Fläche ausrollen, sodass er in etwa die gleiche Größe wie der helle Teig hat. Die Schokoladensplitter gleichmäßig auf den dunklen Teig streuen und leicht andrücken. Lege den dunklen Teig auf den hellen Teig und rolle sie vorsichtig zusammen, sodass du eine Teigrolle mit einem Spiral- oder Marmormuster erhältst.

Wickel die Teigrolle in Klarsichtfolie und lasse sie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen, bis der Teig fest ist. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Lass die Schwarz-Weiß-Gebäckstücke auf einem Kuchengitter abkühlen.

Jetzt sind deine Schwarz-Weiß-Gebäckstücke fertig und können genossen werden!  
Guten Appetit.